

Kabeljau: 10532119007

## Spiralkneter mit hoher Hydratation 16 l 3-Phasen 2 Geschwindigkeiten



### Beschreibung

Der Spiralkneter mit doppelter Geschwindigkeit von Ristoattrezzature ist die ideale Maschine für Pizzerien, Bäckereien und Haushalte, die einfach zu bedienen ist. Ausgestattet mit der Funktion "erhöhte Geschwindigkeit" bereiten die Kneten der H2O-Linie perfekt gemischte Teige mit einem Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 85% zu. Schüssel, Spirale, Teigteiler und Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Feststehender Kopf und Schüssel.

### Abmessungen

Diametro vasca	320 mm
Dimensioni esterne	385x670x725 mm
Dimensioni imballo	450x760x800 mm

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	16 Lt
Capacità di Impasto	12 kg
Capacità di Impasto	48 Kg/h
Peso lordo	67 kg
Peso netto	59 kg
Potenza secondaria velocità	0,75 - 1,10 kW
Voltaggio	400 V

## Serienmäßige Ausstattung

In dotazione	Timer e ruote di serie
--------------	------------------------